

Oster®

For product questions:

Sunbeam Consumer Service
USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

© 2013 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:

Sunbeam Consumer Service
EE.UU.: 1.800.334.0759
Canadá: 1.800.667.8623
www.oster.com

© 2013 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

P.N. 162400 Rev. 1
Printed in China
Impreso en China
CKSTDFFM15-B_13ESM1
GCDS-QST27214-AB

Oster®

Deep Fryer
Freidora

User Manual / Manual de Instrucciones

CKSTDFFM15-B



Safety
Seguridad



How to use
Cómo usar



Cleaning
Cuidado y Limpieza



Recipes
Recetas



Warranty
Garantía

www.oster.com

CKSTDFFM15-B_13ESM1.indd 1-2 5/24/13 3:50 PM



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **Read all instructions before using.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse unit, cord or plugs in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is not to be used by children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact Customer Service (see warranty) for examination, repair, or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil. Always use oven mitts or hot pads.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn control to “OFF,” then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.

CAUTION: Overtighening can result in stripping of screws or cracking of feet.



CAUTION

DO NOT USE WITHOUT OIL

This appliance comes with a resettable fuse to prevent damage to the unit in case the unit is run without oil. Should the unit shut off unexpectedly, unplug unit, let cool completely (for a minimum of 10 minutes) and push the reset button located on the bottom of the unit.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**.

This Deep Fryer is equipped with a unique Power Cord System, which includes a detachable magnetic cord designed to separate from the unit when certain amounts of force are applied. (See details on pg. 5 for instructions on proper usage of the magnetic cord.)

A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

WARNING: Do not use an extension cord.

No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product.



POLARIZED PLUG

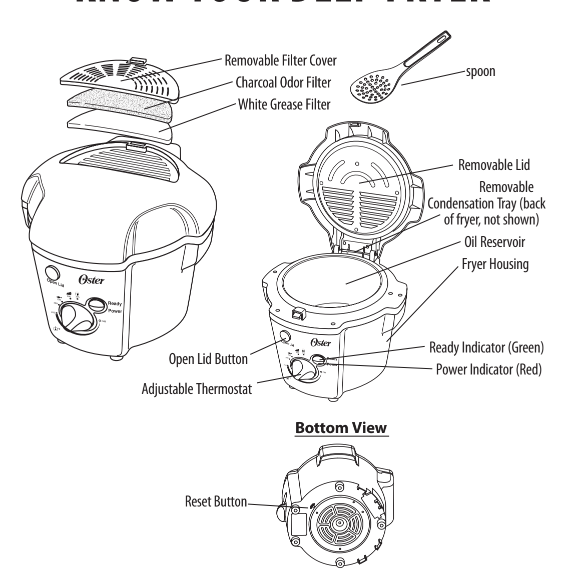
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.



CKSTDFFM15-B_13ESM1.indd 3-4 5/24/13 3:50 PM



KNOW YOUR DEEP FRYER



• Serving spoon included.

PREPARING YOUR FRYER FOR USE

Prior to first use, remove all packaging materials from the exterior and interior of the fryer. Make sure fryer is unplugged and wipe the interior and exterior surfaces

with a damp soapy cloth. Towel dry thoroughly. See CARE AND CLEANING.

CAUTION: Do not immerse fryer, cord, or plug in water.



TIPS FOR DEEP FRYING

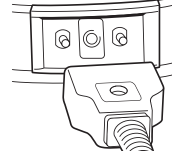
- Fill the unit between the maximum and minimum capacity lines only.
- To achieve quality results deep frying food needs to be surrounded by oil. Too much food causes the oil temperature to drop, resulting in “soggy” food.
- Be sure that all ice crystals are removed from the food and food is completely dry. Excessive water and ice can cause the oil to splatter and/or overflow.
- Coated foods (bread crumbs, batters, etc.) are best for deep frying. The coating acts as a protective layer keeping food moist on the inside and crisp on the outside.
- Before deep frying, remove ice crystals from food and blot dry with a towel. Excessive water and ice can cause the oil to splatter and/or overflow.
- For best results, defrost frozen foods for 20 minutes to create a crispier final product.
- Fry foods at the correct temperature for best results. This will prevent burning and give you even colored, crispy food.
- Prepackaged frozen cooked chicken may cook faster then uncooked food.

HOW TO USE YOUR DEEP FRYER

NOTE: Never turn on the fryer with an empty OIL RESERVOIR. Always use your fryer on a flat, heat resistant surface.

1. Attach magnetic end of cord assembly directly to the fryer (See Figure 1). **This should be done prior to plugging the cord into the wall outlet.** The magnetic end of the cord is designed to only go on one way. Be sure the side stating "THIS SIDE UP" is facing up.
2. Unlock LID by depressing OPEN LID BUTTON.

Figure 1





CKSTDFFM15-B_13ESM1.indd 5-6 5/24/13 3:50 PM



3. Pour cooking oil into Oil Reservoir until it reaches between the "MIN" and "MAX" marks on the inside of the reservoir. **DO NOT OVER OR UNDER FILL.**
4. Make sure that fryer is off and insert plug into 120 volt AC outlet.
5. Turn fryer to desired temperature position. The Power Indicator will illuminate. The Ready Indicator will illuminate when the oil has reached the preset temperature.
6. Using your slotted spoon, place food inside the fryer (Do not over stack food). Close Lid until it snaps into place. Overloading will lower the oil temperature, causing food to absorb too much oil and cook improperly.
7. For cooking times, see chart on page 8, or use the recommended times in your recipe.
8. As your food fries, open lid and stir slowly with slotted spoon or other heat-resistant utensil to prevent foods from sticking together.
9. Once the food reaches desired brownness, using your spoon, lift and drain. Set the drained food on several layers of paper towels to absorb excess oil. Season if desired. To fry more servings, repeat steps 5, 6, 7, 8 and 9.



WARNING: DO NOT USE THE DETACHABLE MAGNETIC CORD SYSTEM TO DISCONNECT THE FRYER. ALWAYS DISCONNECT PLUG FROM WALL OUTLET FIRST TO DISCONNECT FRYER.

Use only Model JB-168 magnetic cord set with this product. The use of any other magnetic cord set may cause fire, electric shock, or injury.

CAUTION: The detachable magnetic cord is only for accidental disconnection and not to be removed during normal operation. If the cord becomes **disconnected, the user should immediately unplug the cord set from the wall outlet, then reconnect the magnetic cord to the deep fryer and then to the wall outlet.**



CARE AND CLEANING

WARNING: ALWAYS TURN CONTROL TO "OFF" THEN DISCONNECT PLUG FROM WALL OUTLET BEFORE DISCONNECTING MAGNETIC CORD.

CAUTION:

- Do not immerse cord sets in water or any liquid.
- Do not attempt to defeat the detachable magnetic cord system by trying to permanently attach cord set to product.
- Do not stick pins or other sharp objects in holes on magnetic cord set.
- Do not use any type of steel wool to clean magnetic contacts.

1. Turn unit OFF.
2. Unplug from outlet and allow unit to cool completely.
3. Remove magnetic cord from the fryer socket.
4. When unit has cooled, empty cooking oil. If you plan to reuse the oil, store fryer with lid closed. (See TIPS FOR OIL USE AND STORAGE on page 10.)
5. When changing the oil, take the opportunity to clean the inside of the fryer. Remove LID, pour out oil and discard properly; wipe the inside with paper towels to absorb excess grease. Wash interior of fryer with hot soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not use **scouring pads or abrasive kitchen cleaners.**

CAUTION: Never immerse the fryer in water, or wash in running water.

NOTE: A REMOVABLE CONDENSATION TRAY is located on the back of the fryer under the lid. The CONDENSATION TRAY will collect any water that has condensed on the inside of the LID when the LID is opened after frying. Remember to empty and clean the CONDENSATION TRAY after each use. To remove condensation tray, remove lid and lift out condensation tray. To clean simply rinse with warm water.



Figure 2

TO REMOVE AND REPLACE LID

- To remove lid, depress OPEN LID BUTTON and lift LID to a vertical position. Remove LID by pulling firmly upwards (See Figure 2). Reverse the sequence to secure lid back into position. Be sure to push down firmly on lid from the vertical position to secure back in place.



CKSTDFFM15-B_13ESM1.indd 7-8 5/24/13 3:50 PM



CARE AND CLEANING

When replacing LID, the spring on LID must be inserted down in front of the metal clip that is located on the fryer housing. NOTE: Always remove LID before emptying the OIL RESERVOIR or cleaning.

CAUTION: Ensure that lid is in place and secure prior to operation of unit.

REPLACING AND CLEANING FILTERS

1. Open the FILTER COVER.
2. WHITE GREASE FILTER may be washed in hot soapy water. Allow to air dry.
3. Clean the inside of the cover with a damp soapy sponge. Rinse and dry thoroughly.
4. Insert clean GREASE FILTER on the bottom of LID, followed by CHARCOAL ODOR FILTER, then replace FILTER COVER.

NOTE: For replacement charcoal odor or grease filters, order through our website at www.oster.com.



FRYING TIME AND TEMPERATURE

The frying times in this chart are a guide and should be adjusted to suit the different quantities or thickness of food and to suit your own taste.

FOOD	TEMP. SETTING	TIME (MINUTES)
CHICKEN STRIPS	375° F	5 to 8
CHICKEN PIECES, BONE-IN	360° F	18 to 20
FISH, BATTERED, FRESH	320° F - 340° F	8 to 12
FRENCH FRIES, FROZEN	375° F	5 to 8
FRITTERS	375° F	2 to 4
ONION RINGS	375° F	4 to 5
SHRIMP, BREADED	375° F	4 to 5



TIPS FOR OIL USE AND STORAGE

NOTE: Do not use seasoned or flavored oil such as walnut, olive oil, lard or drippings because they have a low smoke point. Use blended vegetable oil, pure corn oil, sunflower oil, soybean oil or grapeseed (canola oil). These oils are safe for using in your deep fryer as they have a high smoke point. Peanut oil is not recommended because it greatly impacts the flavor.

- Oils should never be mixed when deep frying.
- High heat, water and burnt food particles break down the oil's smoke point.
- Replace oil if you notice:
  - Excessive smoking at normal temperatures
  - Strong oil discoloration
  - A rancid smell
  - Excessive foaming around the frying food
- Oil darkens with use because the oil and food molecules burn when subjected to high/prolonged heat. The more you use an oil, the more slowly it will pour. Its viscosity changes because of changes to the oil's molecular structure. When smoke appears on the oils' surface before the temperature reaches 375° F, your oil will no longer deep-fry effectively.
- When frying fish or chicken, use the oil only once.
- Also, use the oil only once when frying fresh or frozen chicken. A great deal of moisture is released when frying the chicken, this breaks down the oil easily and can cause the oil to foam and lower the smoke point.
- Filtering the oil with a cooking oil filter or fine-mesh strainer can help keep it fresher. Although storing oil in a refrigerator may extend the life of the oil, this should never be done. The process of chilling oil then bringing the oil to room temperature causes excessive splattering during the heat up process.
- Store the covered oil in a cool dark place, for up to three months. Also check the oil before using for color, smell or excessive foaming. Discard the oil if it shows any of these qualities.





CKSTDFFM15-B_13ESM1.indd 9-10 5/24/13 3:50 PM





RECIPES

APPLE FRITTERS

3 cups all-purpose flour	4 tablespoons cooking oil
2 teaspoons baking powder	1 teaspoon vanilla extract
½ teaspoon salt juice of	1 orange (⅓ cup)
1 cup sugar	1 cup chopped apple
1 egg, lightly beaten	

Preheat oil to 375° F. Combine flour, baking powder, salt and sugar; set aside. Combine egg, cooking oil and vanilla. Combine dry and liquid ingredients and stir to blend thoroughly. Add orange juice and apple and mix well. Drop from teaspoon into hot oil. Fry about 2 minutes or until crisp and very brown. Remove from oil and drain. Dust with powdered sugar or a mixture of granulated sugar and cinnamon; serve at once.

BEER BATTER FOR FISH OR CHICKEN

2 eggs (separated)	¼ teaspoon ground black pepper
1 tablespoon oil or butter	1 ⅓ cups all-purpose flour
1 teaspoon salt	¾ cup flat beer

For fresh fish, preheat oil to 320° F. For boneless chicken breasts, preheat oil to 375° F. Beat egg yolks with oil/butter, salt and pepper. Alternately add the beer and flour to mixture. Beat ingredients well and refrigerate for 3 to 12 hours. When you are ready to

use mixture, carefully fold in 2 stiffly beaten egg whites. Pat fish or boneless chicken breasts. Coat lightly with flour then dip into beer batter. For fish, place fish in hot oil and fry for 10 minutes, or until golden brown. For chicken, place boneless chicken breasts into hot oil and fry for 8 minutes or until golden brown.

DEEP FRIED CHICKEN

1 fryer chicken (2½-lbs.), cut up	¼ teaspoon salt
1½ cups all-purpose flour	1¼ cups milk
1 teaspoon seasoned salt	

Preheat oil to 360° F. Combine flour and seasonings. Dip chicken pieces in flour, then milk, then flour again. Fry for 20 minutes or until golden brown and done.

CHICKEN KIEV

4 whole boneless, skinless chicken breasts	1 stick butter or margarine
1 tablespoon chopped onion	½ cup flour
1 tablespoon chopped parsley	1 egg, beaten
1½ teaspoons salt	1 cup fine, dry bread crumbs

Preheat oil to 375° F. Place chicken breasts between two pieces of plastic wrap. Pound with wooden mallet to flatten to 1⁄4-inch thick. Remove plastic. Combine onion, parsley and salt and sprinkle on chicken. Cut butter into 8 pieces. Place a piece of butter on seasoned chicken toward one end. Roll as jelly roll, starting at end with butter, tucking in sides of meat. Press to seal well. Secure with toothpicks. Dust with flour, dip in beaten egg, then roll in bread crumbs. Chill rolls of chicken thoroughly (at least one hour). Place rolled chicken in a single layer in fry basket. Lower and cook 5 to 8 minutes or until brown. To test for doneness, remove a piece of chicken from the oil. When fork can be inserted with ease, chicken is done.







CKSTDFFM15-B_13ESM1.indd 11-12 5/24/13 3:50 PM



HUSH PUPPIES

1¾ cups cornmeal
½ cup all purpose flour
¾ teaspoon baking soda
½ teaspoon salt
1 teaspoon sugar
½ teaspoon garlic salt
½ cup chopped onion
1 cup buttermilk
1 egg

Preheat oil to 375° F. Sift together cornmeal, flour, baking soda, salt, sugar and garlic salt. Add onions. Combine egg and buttermilk, then add to dry ingredients, stirring until mixture is moist. Drop batter by teaspoonfuls into deep hot oil, frying only a few at a time. Turn hush puppies once and cook until golden brown. Remove and drain on paper towels.

QUICK AND EASY DOUGHNUTS

1 can refrigerated buttermilk biscuit dough

Preheat oil to 375° F. Take each biscuit and flatten slightly with palm of hand. With finger, punch holes in center of each biscuit to shape into doughnuts. If desired, break biscuits into parts and roll dough between palms into balls to make bite size doughnut rounds. One by one, place dough onto slotted spoon and then into fryer. Fry for 2 minutes turning once. Remove doughnuts from oil with spoon. Place on a plate covered

with paper towels to drain.

Variations:

Powdered Sugar: Dust with confectioner's sugar. Serve warm.

Glazed: Combine ½ cup confectioner's sugar with 2 teaspoons hot milk and ½ teaspoons vanilla. Drizzle over cooled doughnuts.

Cinnamon and Sugar: Combine 2 Tablespoons ground cinnamon with ½ cup sugar. Serve warm.

Jelly Doughnut Rounds: Stir ½ cup jelly of your choice until smooth. Transfer jelly to a plastic baggie and snip off one corner to squeeze out jelly. Poke cooked doughnut round with end of a pointed knife and squirt in jelly.







NOTES



CKSTDFFM15-B_13ESM1.indd 13-14 5/24/13 3:50 PM





1 YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada







If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

CKSTDFFM15-B_13ESM1.indd 15-16 5/24/13 3:50 PM





PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones antes de utilizar su artefacto.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice las agarraderas o perillas.
3. Para protegerse de una descarga eléctrica, no sumerja la unidad, cable o enchufes en agua u otros líquidos.
4. Cuando cualquier artefacto es utilizado cerca de niños, debe tomarse una supervisión estricta. Este artefacto no debe ser usado por niños.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando el aparato no está en uso y antes de limpiar. Permita enfriar antes de poner o remover las partes y antes de lavar el artefacto.
6. No opere ningún artefacto si el cable o el enchufe está dañado o el aparato no funcione adecuadamente, o haya sido dañado de alguna forma. Contacte el centro de servicios autorizados (vea garantía) para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante pueden causar incendios, choques eléctricos o lesiones
8. No lo utilice a la interperie.
9. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador o toque superficies calientes.
10. No coloque el artefacto sobre o cerca de hornillas de gas o eléctricas o en un horno recalentado.
11. Se debe tener un cuidado extremo al trasladar una freidora que contiene aceite caliente. Utilice siempre guantes de cocina o algún tipo de protección contra el calor.
12. Conecte siempre primero el cable eléctrico al aparato y luego al tomacorriente de la pared. Para desconectarlo, ponga el control en OFF (apagado) luego desenchufe el cable del tomacorriente de la pared.
13. No utilice este aparato para fines distintos a los recomendados

PRECAUCIÓN: Apretarlo demasiado podría resultar que los tornillos se salgan y los pies se rajen.



PRECAUCIÓN

NO LO UTILICE SIN ACEITE

Este artefacto viene con un fusible reseteable para prevenir daños a la unidad en caso que la unidad se ponga a funcionar sin aceite. Si la unidad se apaga inesperadamente, desenchúfela permita que la unidad se enfríe completamente (para un mínimo de 10 minutos). Presione el botón de reinicio localizado en la parte inferior de la unidad.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Esta freidora está equipada con un Sistema de Cable de Suministro de Energía exclusivo que incluye un cable magnéticamente diseñado desprendible para separarse de la unidad cuando se ejerce una fuerza determinada (Vea los detalles en la pag .5 en las instrucciones de uso apropiadas).

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos de los cables largos. **ADVERTENCIA**: No utilice un cable de extensión.

En el interior del aparato no hay ninguna pieza que el usuario pueda reparar. No intente reparar este producto.

ENCHUFE POLARIZADO

Este artefacto cuenta con una clavija polarizada (una hojilla es mas ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe, simplemente colóquela al revés. Si aún así no encaja, contacte a un electricista calificado. De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad o modificar el enchufe. Si el enchufe queda flojo en el tomacorriente o el tomacorriente se recalienta no utilice ese tomacorriente.

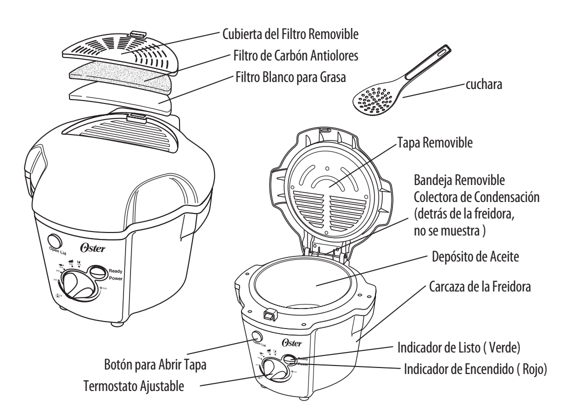




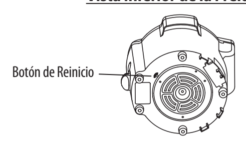
CKSTDFFM15-B_13ESM1.indd 17-18 5/24/13 3:50 PM



CONOZCA SU FREIDORA



Vista Inferior de la Freidora



• Se incluye cuchara para servir.

PREPARACIÓN DE LA FREIDORA PARA SU USO

Antes de usarla por primera vez, retire todos los materiales de embalaje del exterior y el interior de la freidora. Asegúrese de que la freidora esté desenchufada y pásele un paño mojado jabonoso en la superficie exterior e interior. Seque bien todas las piezas.

Consulte la sección CUIDADO Y LIMPIEZA.

PRECAUCIÓN: No sumerja el cable, el enchufe ni la unidad en agua.



CONSEJOS PARA FREÍR

- Llene la unidad con aceite, únicamente entre las líneas que marcan el máximo y el mínimo de capacidad..
- Para conseguir los mejores resultados al freír, los alimentos deben estar rodeados de aceite. Un exceso de alimentos puede hacer que la temperatura del aceite se reduzca y que la comida quede "empapada".
- Asegúrese de que los alimentos no contengan cristales de hielo y que estén totalmente secos. Una presencia excesiva de agua e hielo pueden hacer que el aceite salte y/o se desborde.
- Los alimentos con algún tipo de cobertura (empanados, rebozados, etc.) son los más adecuados para freír. La cobertura actúa como capa protectora y mantiene la comida jugosa por dentro y crujiente por fuera.

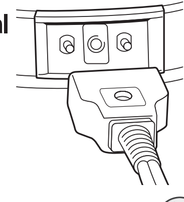
  Antes de freír, remueva todos los cristales de hielo de los alimentos y seque el exceso con una toalla. El exceso de agua y de hielo pueden causar que el aceite salpique o se rebase.
- Para mejores resultados, descongele la comida 20 minutos antes de freír.
- Fría las comidas a la temperatura correcta para obtener mejores resultados. Esto evitará que su comida se queme y permitirá que tenga un color parejo y que esté crujiente.
- El pollo empacado, precocido y congelado, se cocina más rápido que la comida no cocida.

COMO USAR SU FREIDORA

NOTA: Nunca encienda la freidora con el DEPÓSITO DE ACEITE vacío. Siempre utilice su freidora sobre un a superficie plana y resistente al calor

1. Adjunte el extremo magnético del cable directamente a la freidora (Ver Figura 1). **Esto debe hacerse antes de enchufar el cable al tomacorriente de pared.** El extremo magnético del cable está diseñado para entrar solamente de una manera. Asegúrese de que el lado con la escritura “ ESTE LADO HACIA ARRIBA” (THIS SIDE UP) esté boca arriba.

Figura 1







CKSTDFFM15-B_13ESM1.indd 19-20 5/24/13 3:50 PM



2. Abra la TAPA presionando el BOTÓN PARA ABRIR TAPA.
3. Eche aceite de cocina en el Depósito de Aceite hasta que alcance el nivel entre las marcas de mínimo (MIN) y máximo (MAX) en el interior del depósito. NO LLENE POR DEBAJO NI EN EXCESO.
4. Asegúrese de que la freidora esté apagada (OFF) e introduzca el enchufe en un tomacorriente AC de 120 voltios.
5. Gire la freidora a la posición deseada de temperatura. La luz indicadora de encendido se iluminará. La luz indicadora de Listo se encenderá cuando el aceite haya llegado a la temperatura pre-ajustada.
6. Usando su cuchara de rejilla, ponga los alimentos dentro de la freidora (No apile los alimentos) . Coloque la Tapa hasta que encaje en su lugar. Sobrecargando de alimentos hará que se disminuya la temperatura del aceite, haciendo que la comida absorba mucho aceite y se cocine inadecuadamente.
7. Para saber tiempos de cocción, vea el cuadro de la pagina 8 o use el tiempo recomendado de su receta.
8. A medida que su alimento se fríe, abra la tapa y revuelva con la cuchara de rejilla u otro utensilio resistente al calor para prevenir que la comida se pegue entre sí.
9. Una vez que la comida haya alcanzado el tostado deseado, utilizando su cuchara, levante y escurra. Coloque la comida escurrida sobre varas capas de papel toalla para absorber el exceso de aceite. Sazone si desea. Para freir más porciones, repita los pasos 5, 6, 7, 8 y 9.

ADVERTENCIA: NO USE EL SISTEMA DE CABLE MAGNÉTICO DESPRENDIBLE PARA DESCONECTAR LA FREIDORA. SIEMPRE RETIRE PRIMERO EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE DE LA PARED PARA DESCONECTAR LA FREIDORA.

Use solo el juego de cable magnético Modelo JB-168 con este producto. El uso de cualquier otro cable magnético podría causar fuego, choque eléctrico o lesión.

PRECAUCION: EL Cable Magnético desprendible debe usarse sólo para una separación accidental y no debe removerse durante la operación normal. **Si el cable se desconecta, el usuario debe desenchufar inmediatamente el enchufe del tomacorriente de la pared y luego volver a conectar el cable magnético a la freidora y después al tomacorriente.**





CUIDADO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA: SIEMPRE GIRE LA PERILLA DE CONTROL A LA POSICIÓN OFF Y LUEGO DESENCHUFE EL CABLE DEL TOMACORRIENTE ANTES DE DESCONECTAR EL CABLE MAGNÉTICO.

PRECAUCIÓN:

- No sumerja el conjunto de cables en agua o cualquier otro líquido.
- No mantenga conectado permanentemente el sistema removible de cable magnético de potencia al producto
- No clave alfileres u objetos afilados dentro de los huecos del conjunto de cables magnéticos.
- No use ningún tipo de esponjas de alambre para limpiar los contactos magnéticos

1. Ponga la unidad en OFF.
2. Desenchufe del tomacorriente y permita que la unidad se enfríe completamente.
3. Remueva el cable magnético del enchufe de la freidora.
4. Cuando la unidad se haya enfriado, vacíe el aceite. Si planea volver a utilizar el aceite, guarde la freidora cerrada con su tapa. (Vea los CONSEJOS PARA EL USO DE ACEITE Y COMO ALMACENARLO en la página 10).
5. Cuando cambie el aceite, aproveche la oportunidad de limpiar adentro la freidora. Retire la TAPA, vacíe el aceite y lo bota apropiadamente; limpie el interior con toallas de papel para absorber el exceso de grasa. Lave el interior con agua jabonosa caliente. Enjuague y seque completamente. No use esponjas metálicas ni limpiadores abrasivos.

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la freidora en agua, ni la lave debajo del chorro de agua

NOTA: UNA BANDEJA REMOVIBLE COLECTORA DE CONDENSACIÓN está localizada en la parte trasera de la freidora debajo de la tapa. Esta BANDEJA recolectará cualquier agua que se haya condensado dentro de la TAPA cuando la TAPA se abre después de freír. Recuerde de vaciar y limpiar la BANDEJA DE CONDENSACIÓN después de cada uso. Para retirar la bandeja de condensación , retire la tapa y saque la bandeja. Para limpiar simplemente enjuague con agua tibia.

Figura 2

PARA RETIRAR Y COLOCAR NUEVAMENTE LA TAPA

- Para retirar la tapa, presione el BOTÓN PARA ABRIR TAPA y levante la TAPA hasta una posición vertical. Retire la tapa halando firmemente hacia arriba (Vea Figura 2). Invierta la secuencia para sujetar la tapa a su posición. Asegúrese de empujar firmemente la tapa para que vuelva a su posición original.







CKSTDFFM15-B_13ESM1.indd 21-22 5/24/13 3:50 PM



CUIDADO Y LIMPIEZA

Cuando vuelva a colocar la TAPA, el resorte de la tapa debe ser insertadao hacia abajo en frente del clip metálico localizado en frente de la carcaza de la freidora.
NOTA: siempre retire la TAPA antes de vaciar el DEPÓSITO DE ACEITE o limpiar
PRECAUCIÓN: Asegúrese que la tapa esté en su lugar y sujétela antes de poner a funcionar la unidad.

CAMBIO Y LIMPIEZA DE FILTROS

1. Abra la CUBIERTA DEL FILTRO
2.. EL FILTRO BLANCO para GRASA puede ser lavada con agua jabonosa caliente. Deje secar al aire libre.
3. Limpie la parte de adentro de la cubierta con una esponja jabonosa mojada. Enjuague y seque completamente.
4. Coloque el FILTRO PARA GRASA limpio sobre la TAPA, seguido por el FILTRO NEGRO DE CARBÓN PARA OLOR, entonces vuelva a colocar la CUBIERTA DEL FILTRO.

NOTA: Para remplazar los Filtros de Carbón para Olores o los de Grasa, ordénelos a través de nuestra página Web www.oster.com.

TIEMPOS PARA FREÍR Y TEMPERATURA

Los tiempos para freír en este cuadro son una guía y deben ser ajustados de acuerdo a las diferentes cantidades o grosores de los alimentos y de acuerdo a su propio gusto.

ALIMENTOS	TEMPERATURA	TIEMPO (MINUTOS)
TIRAS DE POLLO	375° F	5 to 8
PIEZAS DE POLLO, CON HUESO	360° F	18 to 20
PESCADO EMPANADO, FRESCO	320° F - 340° F	8 to 12
PAPAS FRITAS, CONGELADAS	375° F	5 to 8
BUÑUELOS	375° F	2 to 4
AROS DE CEBOLLA	375° F	4 to 5
LANGOSTINOS, EMPANADOS	375° F	4 to 5



CONSEJOS PARA EL USO Y ALMACENAJE DEL ACEITE

NOTA: No use aceites sazonados o con sabores tales como aceite de nueces, aceite de oliva, manteca o grasas debido a que tienen un punto de humo bajo. Utilice aceite vegetal, aceite puro de maíz, aceite de girasol, aceite de soya o aceite de canola debido a que estos aceites tienen un punto de humo alto. No se recomienda aceite de maní debido a que afecta el sabor significativamente.

- Nunca mezcle aceites cuando fría.
- El calor alto, el agua y las partículas de comida quemada cortan el punto de humo del aceite.
- Remplace el aceite si usted nota:
  - Humo excesivo a temperaturas normales
  - Pronunciado descoloramiento del aceite
  - Un olor rancio
  - Exceso de espuma alrededor de la comida frita
- El aceite se oscurece con el uso debido a que las moléculas del aceite y la comida se queman cuando son sometidas a altas y prolongadas temperaturas. Cuanto más use un aceite, más despacio se verterá. La viscosidad del aceite cambia debido al cambio en la estructura molecular del aceite. Cuando el humo aparece en la superficie del aceite antes de que la temperatura alcance los 375° F, su aceite ya no freirá efectivamente.
- Igualmente, cuando fría pollo fresco o congelado, use el aceite sólo una vez. Una gran cantidad de humedad se desprende cuando se fríe pollo, esto descompone el aceite y puede causar que el aceite se vuelva espumoso y haga descender el punto de humo del aceite.
- Filtrar el aceite con un filtro para aceite de cocina o un colador fino puede mantener el aceite mas fresco. Aunque guardar el aceite en el refrigerador podría extender la vida del aceite, no lo debe hacer. Este proceso de enfriar el aceite para después llevarlo a temperatura ambiente causa un salpicado excesivo durante el proceso de calentamiento.
- Guarde el aceite cubierto en un lugar frío y oscuro hasta tres meses. Revise el cambio en el color u olor, o espuma excesiva en el aceite antes de usar. Deseche el aceite si muestra alguna de estas características.





CKSTDFFM15-B_13ESM1.indd 23-24 5/24/13 3:50 PM





RECETAS

BUÑUELOS DE MANZANA

3 tazas de harina para todo uso	4 cdas. de aceite para freír
2 cditas. de polvo de hornear	1 cdita. de extracto de vainilla
½ cdita. de sal	Jugo de Naranja (⅓ de taza)
1 taza de azúcar	1 taza de trocitos de manzana
1 huevo, ligeramente batido	

Precalentar el aceite a 375° F Combine la harina, polvo de hornear, sal y azúcar; ponga aparte. Combine el huevo, aceite y la vainilla. Mezcle muy bien los ingredientes secos y líquidos. Agregue el jugo de naranja y la manzana y mezcle bien. Con una cucharadita vaya echando la mezcla dentro del aceite caliente Fría alrededor de 2 minutos o hasta que estén crujientes y bastante dorados. Remueva de la grasa y escurra. Espolvoree con azúcar en polvo o con una mezcla de azúcar granulada y canela; sirva inmediatamente.



MEZCLA A BASE DE CERVEZA PARA PESCADO O POLLO

2 huevos (separados)	¼ cdita. pimienta negra molida
1 cda. de aceite o mantequilla	1 ⅓ taza de harina para todo uso
1 cdita. de sal	¾ taza de cervezar

Para pescado fresco precaliente el horno a 320° F .Paara pechugas de pollo deshuesadas, precaliente el aceite a 375° F. Bata las yemas de huevo con aceite/ mantequilla, sal y pimienta. Agregue alternadamente la cerveza y la harina a la mezcla. Bata bien los ingredientes y refrigérelas de 3 a 12 horas. Cuando usted esté lista para usar la mezcla, cuidadosamente agregue con movimientos envolventes las 2 claras de huevo batidas a punto de nieve. Aplaste un poco el pescado o las pechugas de pollo sin huesos. Cubra ligeramente con harina y después con la mezcla de cerveza. Para pescado, coloque el pescado en el aceite caliente y fria por 10 minutos o hasta que estén dorados. Para pollo, coloque el pollo en el aceite caliente por 8 minutos o hasta que esté dorado.

POLLO FRITO

1 Pollo para freír (2 ½. lbs.), cortado en trozos	¼ cdita de sal
1 1/2 tazas de harina para todo uso	1¼ de taza de leche
1 cdita. de sal sazonada	

Precalentar el aceite a 360° F. Combine la harina y los aderezos secos. Pase las piezas de pollo por harina, luego leche y harina nuevamente. Fría por 20 min. o hasta que se doren y estén listos.

POLLO A LA KIEV

4 pechugas enteras de pollo deshuesadas y sin piel	1 barrita de mantequilla o margarina
1 cda. de cebolla picadita	½ taza de harina
1 cda. de perejil picadito	1 huevo batido
1½ cdita de sal	1 taza de pan rallado fino

Precalentar el aceite a 375° F. Coloque las pechugas de pollo entre dos pedazos de papel de envoltura de plástico. Golpéelas con un mazo de madera para aplanarlas hasta 1/4 de pulgada de grosor. Quite el plástico. Combine cebolla, perejil y sal y espolvoree sobre el pollo. Corte la mantequilla en 8 trozos. Coloque cada trozo de mantequilla sobre un extremo de pechuga sazonada. Enrolle como si fuera un rollo de mermelada, comenzando por el extremo con mantequilla, metiendo los bordes de la carne. Apriete bien para sellar. Asegúrelos con palillos de dientes. Espolvoree con harina, remoje en el huevo batido, después ruédelo sobre el pan rallado. Refrigere los rollitos de pollo (por lo menos 1 hora). Coloque el pollo que enrolló en una sola capa dentro de la cesta de freír. Baje la cesta y cocine por 5 minutos a 8 minutos o hasta que doren. Para probar si están listos, retire del aceite un pedazo de pollo. Cuando el tenedor entra con suavidad, el pollo ya esta listo.





CKSTDFFM15-B_13ESM1.indd 25-26 5/24/13 3:50 PM



TORTITAS DE MAÍZ (HUSH PUPPIES)

1 ¾ tazas de harina de maíz

½ taza de harina para todo uso

¾ de cucharadita de bicarbonato de soda

½ cucharadita de sal

1 cucharadita de azúcar

½ cdita de sal de ajo

½ taza de de cebolla picadita

1 taza de "buttermilk"

1 huevo

Precaliente el aceite a 375° F. Cierna juntos los ingredientes secos. Agregue la cebolla. Combine el huevo con el "buttermilk", añada los ingredientes secos, revuelva hasta que la mezcla esté mojada. Con una cucharadita vaya echando la mezcla dentro del aceite caliente, friendo pocos a la vez . Voltee las tortitas de maíz una sola vez y fría hasta que estén dorados. Retire y escurra en papel absorbente.

ROSQUILLAS RÁPIDAS Y FÁCILES

1 Lata refrigerada de masa de galleta de "buttermilk"

Precalentar el aceite a 375° F. Tome cada galleta y aplástela suavemente con la palma de la mano. Con el dedo, oprímale un hueco en el centro de cada galleta para obtener la forma de rosquillas. Si desea, parta las galletas y enrolle la masa con las manos haciendo bolas para hacer rosquillas redondas más pequeñas . Con una cucharadita vaya echando la mezcla dentro del aceite caliente .Fría 2 minutos, volteándolas una vez. Remuévalas del aceite con una cuchara. Colóquelas en un plato con papel absorbente para escurrir.

Variaciones

Azúcar en polvo: Espolvoree con azúcar de confitería. Sirva caliente.

Glaseado: Combine ½ taza de azúcar de confitería con 2 cucharaditas de leche caliente y ½ cucharadita de vainilla. Espolvoree sobre las rosquillas frías.

Canela y Azúcar: Combine 2 Cucharadas de canela molida con ½ taza de azúcar. Sirva caliente.

Rosquillas de Mermelada: Revuelva ½ taza de mermelada de su gusto hasta que esté suave. Pase la mermelada a una bolsita y recortándole una esquina para exprimir la mermelada. Empuje la masa con la punta de un cuchillo y póngale un toque de mermelada.








NOTAS

CKSTDFFM15-B_13ESM1.indd 27-28 5/24/13 3:50 PM





Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo elimínará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.





CKSTDFFM15-B_13ESM1.indd 29-30 5/24/13 3:50 PM